TRebs
COMFORT PRODUCTS

# Comfortice

Model 21138




Handleiding IJs / Milkshake machine

Manual d’utilisation Sorbetière / Appareil à milk-shakes

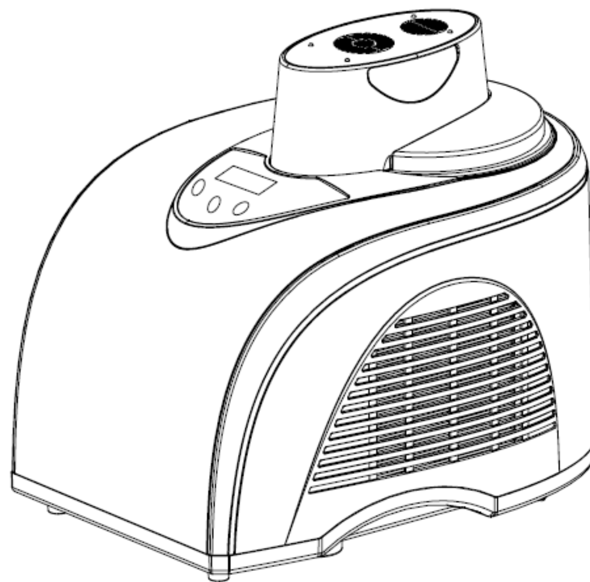
Bedienungsanleitung Eis- / Milchshakemaschine

Manual Ice / Milkshake maker

Handledning Glassmaskin

TREBS
COMFORT PRODUCTS

# Handleiding Comfortice



# IJs / Milkshake machine

Model 21138

Lees deze handleiding zorgvuldig door vóór gebruik en bewaar de handleiding voor toekomstige referentie.

**HANDLEIDING**
Dit is een automatisch zelfgekoelde ijs & sorbetmaker.
Lees de handleiding voor uw veiligheid en om continu van het product te kunnen genieten altijd aandachtig door vóór gebruik van dit product.

**SPECIFICATIES**
Modelnummer: 21138
Capaciteit: 1 Liter
Voltage: 220-240V
Frequentie: 50 Hz
Stroomverbruik: 135 W
Koeltemperatuur: -18~-35℃
Afmetingen van product: 385X285X320(mm)
Afmetingen verpakking: 446X344X378(mm)
N.W: 11.0 Kg
B.W: 12.4 Kg

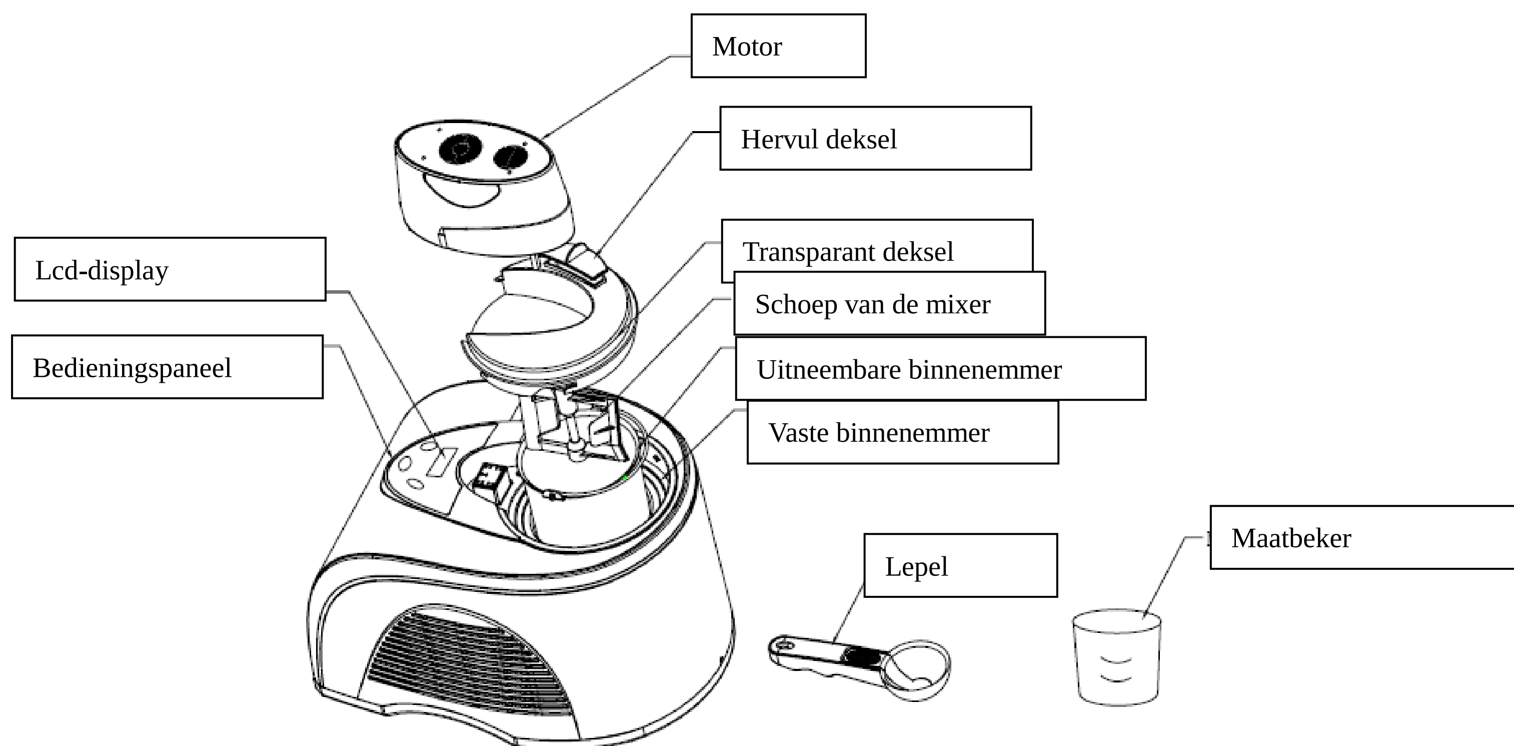
**BELANGRIJKE MEDEDELINGEN**
Bij gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsregels worden gevolgd om het risico van brand, elektrische schok en/of letsel te verminderen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies vóór gebruik.
2. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de spanning vermeld op het ratinglabel, en zorg ervoor dat de aarding van het stopcontact in goede staat is.
3. Het snoer moet als het beschadigd is worden vervangen door de fabrikant, diens vertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
4. Plaats of hel dit product niet in een hoek groter dan 45 graden.
5. Giet geen water over het snoer, de stekker en de ventilatie, dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om te beschermen tegen het risico van een elektrische schok.
6. Haal de stekker van het apparaat na gebruik of vóór het schoonmaken uit het stopcontact.
7. Houd het apparaat 8 cm van andere voorwerpen voor goede ventilatie.
8. Gebruik geen accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant.
9. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
10. Gebruik het apparaat niet in de buurt van vuur, hete platen of kachels.
11. Gebruik de power-knop niet te vaak in een korte periode (zorg voor een interval van ten minste 5min.) om schade aan de compressor te voorkomen.
12. Metalen platen of andere elektrische voorwerpen mogen niet in het apparaat worden geplaatst om brand en kortsluiting te voorkomen.
13. Klop bij het uitnemen van het ijs niet op de binnenemmer of de rand van de binnenemmer om deze te beschermen tegen beschadiging.
14. Schakel de stroom niet in voordat u de ijsemmer of de mixarm goed heeft geplaatst.
15. De initiële temperatuur van de ingrediënten is ±5℃.Plaats geen bevroren ingrediënten, omdat deze de mixarm kunnen blokkeren vóór het ijs in goede staat is.
16. Verwijder de motor van de ijsmachine niet onder het maken van ijs.

17. De motor van de ijsmachine moet eerst worden verwijderd als u de koelfunctie na het voltooien van het ijsprogramma wilt verlengen. Anders kan dit de levensduur van de motor aantasten.

18. Niet buitenshuis gebruiken.
19. Nooit schoonmaken met schuurmiddelen of scherp gereedschap.
20. Bewaar de handleiding.

## ONDERDELEN & FUNCTIES




**Illustratie 1- Overzicht van het apparaat**

## VOOR HET MAKEN VAN IJS

### Hygiëne

Was vóór gebruik grondig alle onderdelen die in contact komen met het ijs (inclusief de vaste binnenemmer, uitneembare binnenemmer, schoep van de mixer, transparante deksel, hervul deksel, maatbeker en lepel).

Voorbereiden recept en ingrediënten:
Bereid de ingrediënten van uw eigen recept of uit het receptenboek voor, en giet de ingrediënten die goed zijn voorbereid in de uitneembare binnenemmer. Opmerking: U hoeft de binnenemmer niet uren van tevoren de in de diepvries te bevriezen, omdat deze machine over een INGEBOUWDE COMPRESSOR beschikt die de ingrediënten tijdens gebruik bevriest en dus voor de productie van ijs zorgt.

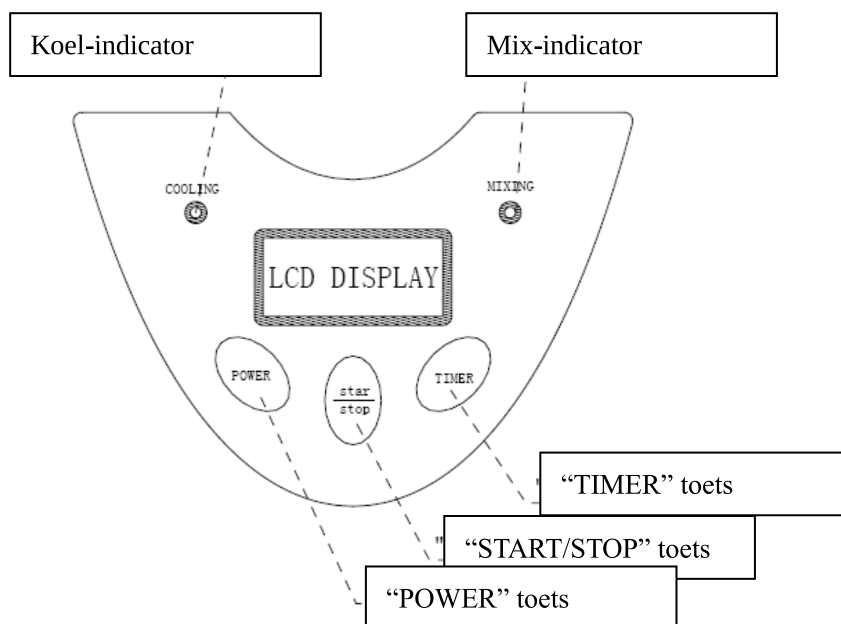
**Montage**

**Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het netsnoer is ontkoppeld.

**Belangrijk:** Plaats de ijsmaker rechtop op een vlak oppervlak, zodat de ingebouwde COMPRESSOR de beste prestaties kan leveren.

1) Plaats de uitneembare binnenemmer in de vaste binnenemmer in de machine.
2) Plaats de schoep van de mixer in de uitneembare binnenemmer.
3) Installeer het transparante deksel op de binnenemmer en houd de schoep van de mixer in het midden van het transparante deksel.
4) Plaats het hervul deksel op het transparante deksel.
5) Monteer de motor van de blender op het transparante deksel en zorg ervoor dat u de as van de motor in het gat op de bovenkant van de schoep plaatst.

**BEGINNEN MET IJS MAKEN**




**Illustratie.2-Bedieningspaneel**

**Aansluiten op het stroomnet**

Controleer de spanning om er zeker van te zijn dat de spanning die is aangegeven op het label overeenkomt met de spanning in uw huis en plaats de stekker vervolgens in het stopcontact.

**Werking van de functietoetsen**

**[POWER] toets:** Druk, na het aansluiten van de stroom, op de [POWER] toets om het apparaat aan te zetten, het display toont "60:00" dat aangeeft dat de standaard gebruikstijd 60 minuten is.

**[TIMER] toets:** De gebruikstijd is optioneel en kan worden ingesteld op 10, 20, 30, 40, 50 en 60 minuten door herhaaldelijk op de [TIMER] toets te drukken. U kunt verschillende gebruikstijden naar wens instellen. (Standaard gebruikstijd is 60 minuten).

**[START/STOP] toets:** Druk, na het instellen van de tijd, op de [START/STOP] toets om te starten. Het apparaat begint met mixen en de GROENE indicator zal oplichten, 2 minuten later begint het koelen, de RODE indicator licht op. Het apparaat zal als het afkoelen beëindigd automatisch stoppen en er zal 10 keer een toon klinken. Het LCD toont "00:00".
LET OP: Tijdens het proces wordt het ijs steviger en kan de motor stil komen te staan. Dit is geen defect maar een eigenschap. De motor is hiertegen beveiligd.
Als niemand het ijs serveert of de machine uitzet, dan zal de machine automatisch weer gaan koelen om het ijs niet te laten ontdooien.

**Koelfunctie**

De machine voert de KOELFUNCTIE (niet mixen) om de 10 minuten gedurende 10 minuten uit, in totaal 1 uur, daarna keert het apparaat terug naar de oorspronkelijke standaardstatus (ingeschakeld, maar geen werking).
**[Let op]:** Denk er altijd aan om de stekker uit het stopcontact te halen wanneer u het ijs serveert om elektrische schok te voorkomen.

**Instellen**

**Werking stoppen:** U kunt de machine stoppen door 3 seconden op de [START/STOP] toets te drukken of door tijdens het gebruik één keer op de [Power] toets te drukken.
**Gebruikstijd instellen (Tijdens gebruik)**: Wanneer de machine in werking is, kunt u gebruikstijd toevoegen door herhaaldelijk op de [TIMER] toets te drukken. Er worden 5 minuten per druk toegevoegd, tot de maximumtijd van 60 minuten is bereikt en op het LCD wordt getoond. De tijd kan alleen worden verhoogd, en niet worden verlaagd.

**Tijd toevoegen (nadat de gebruikstijd is beëindigd)**

Als u een hardere samenstelling van het ijs wilt wanneer de vooraf ingestelde tijd (60 minuten etc.) afloopt en de machine stopt en terugkeert naar de oorspronkelijke standaardstatus, dan kunt u nogmaals een gebruikstijd (10/20/30/40/50/60 minuten) selecteren door op de [TIMER] toets te drukken en daarna nogmaals op de [START/STOP] toets te drukken, de machine zal de werking hervatten tot de geselecteerde tijd is bereikt. Daarna zal het apparaat weer in de “automatische koelfunctie inschakelen om te zorgen dat het ijs niet smelt.

**Het volume van de ingrediënten controleren**
Om overlopen en verspilling te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de ingrediënten niet meer dan 80% van de capaciteit van de uitneembare binnenemmer in beslag nemen (ijs zet uit wanneer het wordt gevormd).

**BEWAREN VAN IJS**
Plaats ijs dat klaar is in een andere kom met behulp van een plastic lepel of houten lepel, gebruik geen metalen lepel om krassen op de binnenkant van de uitneembare binnenemmer te voorkomen.

**OPMERKINGEN**



Deze markering geeft aan dat dit product niet vernietigd dient te worden met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het verantwoord te recyclen om een duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat terug te brengen, kunt u gebruik maken een inzamelpunt of contact opnemen met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product aannemen voor het milieuvriendelijk recyclen.

CE

## Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.
Email: info@trebs.nl

**Trebs BV**
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

## IJSRECEPTEN

### VANILLE IJS

Voor tien porties van 1/2-kopje

- 1 kopje volle melk
- 3/4 kopje kristalsuiker
- 2 kopjes slagroom
- 1 /2 theelepels vanille-extract, naar smaak

Gebruik een middelgrote kom en een handmixer of een garde om de kristalsuiker om de melk te mengen tot de suiker is opgelost, ongeveer 1 – 2 minuten op lage snelheid. Roer de slagroom en vanille naar smaak. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in de vrieskom en mix tot het ingedikt is, ongeveer 50 – 60 minuten.

VARIATIES:

- Muntstukjes: Laat de vanille weg en vervang het met 1 tot 1-1/2 theelepels puur pepermunt-extract (naar smaak). Snij uw favoriete bitterzoete of halfzoete chocoladereep van ongeveer 115 gram in kleine ongelijke stukjes. Voeg de gesneden chocolade toe tijdens de laatste 5 minuten van het mixen.
- Boter pecannoten: Smelt een stukje (115g) ongezouten boter in een 25 cm koekenpan. Voeg 1 kopje grof gesneden pecannoten en 1 theelepel zeezout toe. Kook op middenlaag vuur, roer regelmatig tot de pecannoten goudbruin kleuren. Haal de pan van het vuur en zeef het geheel (de boter zal een pecan smaak hebben en kan voor iets anders worden gebruikt). Laat de pecannoten volledig afkoelen. Voeg de geroosterde en geboterde pecannoten toe tijdens de laatste 5 minuten van het mixen.
- Koekjes & Room: Voeg 3/4 kopje grof gesneden koekjes of uw favoriete snoep (stukjes chocolade, Oreo's., Mint Oreo's., etc.) toe tijdens de laatste 5 minuten van het mixen.

### CHOCOLADE IJS

Voor tien porties van 1/2-kopje

- 1 kopje volle melk
- 1/2 kopje kristalsuiker
- 240g bitterzoete of halfzoete chocolade (uw favoriet), gebroken in stukjes van 2.5 cm
- 3/2 kopjes slagroom
- 1 theelepel pure vanille-extract

Verwarm de volle melk tot het aan de randen begint te borrelen (dit kan worden gedaan op het fornuis of in een magnetron). Klop de suiker en de chocolade in een blender of keukenmachine die is uitgerust met een metalen mes tot de chocolade erg fijn is. Voeg de warme melk toe en verwerk het tot het goed gemengd en glad is. Doe het in een middelgrote kom en laat het chocolade mengsel volledig afkoelen. Voeg de slagroom en vanille toe en roer naar smaak.
Zet het apparaat aan, giet het mengsel in de vrieskom en laat het mixen tot het ingedikt is, ongeveer 50 – 60 minuten.

VARIATIES:

- Chocolade amandel: Voeg 1/2 theelepel pure amandelextract samen met de vanille. Voeg 1/2 - 3/4 kopje fijngehakte geroosterde amandelen of fijngehakte chocolade-gecoate amandelen toe tijdens de laatste 10 minuten van het bevriezen.
- Chocolade koekje: Voeg 1/2 - 1 kopje gehakte koekjes toe tijdens de laatste 5 minuten van het bevriezen.
- Chocolade gesneden brownies: Voeg 1/2 - 1 kopje gesneden één dag oude brownies toe tijdens de laatste 5 minuten van het bevriezen.
- Chocolade marshmallow swirl: Voeg bij het uitnemen van het ijs naar een kom om te

bevriezen een laagje van uw favoriete chocolade saus toe en bolletjes van marshmallow-crème (pluisjes).

**VERS AARDBEIEN-IJS**

Voor tien porties van 1/2-kopje

- 250g verse rijpe aardbeien, zonder steel en gesneden
- 3/2 eetlepels vers geperst citroensap
- 1 kopje suiker
- 1 kopje volle melk
- 2 kopjes slagroom
- 1 theelepel pure vanille-extract

Meng de aardbeien met het citroensap en 1/3 kopje van de suiker in een kleine kom; roer voorzichtig en laat de sappen 2 uur intrekken in de aardbeien.
Gebruik de handmixer of een garde in een middelgrote kom om de melk en kristalsuiker te mengen tot de suiker is opgelost, ongeveer 1 – 2 minuten op lage snelheid. Voeg de slagroom met de geaccumuleerde sappen van de aardbeien en vanille toe en roer. Zet het apparaat aan, giet het mengsel in de vrieskom en laat het mixen tot het ingedikt is, ongeveer 50 – 60 minuten. Voeg de gesneden aardbeien tijdens de laatste 5 minuten van het bevriezen toe.
Opmerking: dit ijs zal een "natuurlijke", zeer lichtroze, uitstraling hebben. Voeg indien een diepere kleur roze wordt gewenst enkele druppels rode kleurstof toe tot de gewenste kleur is bereikt.

**VERS CITROENSORBET**

Voor tien 1/2-kop porties.

- 2 kopjes suiker
- 2 kopjes water
- 1 kopje vers geperst citroensap
- 1 eetlepel fijngesneden citroenschil *

Meng de suiker en water in een middelgrote pan en breng het aan de kook op een middelhoog vuur. Zet het vuur laag en kook zonder te roeren tot de suiker is opgelost, ongeveer 3 – 5 minuten. Laat dit mengsel volledig afkoelen. Dit is een eenvoudige siroop en kan van tevoren in grote hoeveelheden gemaakt worden om bij de hand te hebben bij het maken van vers citroenijs. Koel bewaren tot gebruik.
Voeg het gekoelde citroensap en schil toe; roer om te mengen. Zet het apparaat aan, giet het citroenmengsel in de vrieskom en mix tot het ingedikt is, ongeveer 50 – 60 minuten.
Gebruik bij het schillen van een citroen een dunschiller om het gekleurde deel van de schil van citrusvruchten te verwijderen.

VARIATIE:
Verse roze pompelmoessorbet: Vervang het citroensap en –schil door 1-1/2 kopjes vers geperste roze pompelmoes, en 1 eetlepel gesneden pompelmoesschil. Voeg 1/4 kopje Orgeat Siroop toe aan het mengsel (Orgeat siroop wordt gebruikt voor cocktails, zoals een MaiTai en kan in de meeste supermarkten worden gevonden).

**CHOCOLADE YOGHURTIJS**

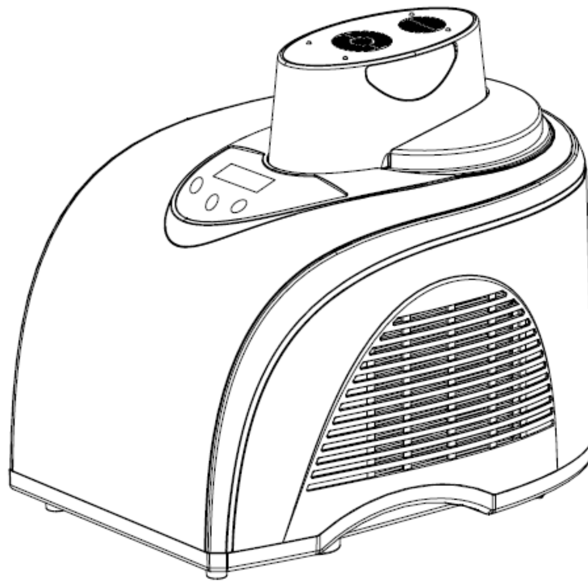
Voor tien 1/2-kop porties.

- 1 kopje volle melk
- 180g bitterzoete of halfzoete chocolade, gesneden
- 2 kopjes magere vanilleyoghurt
- 1/4 kopje suiker

Meng de melk en de chocolade in een blender of keukenmachine die is uitgerust met een metalen mes en verwerk het tot een goed gemengd en glad mengsel, 20 – 30 seconden. Voeg de yoghurt en suiker toe; meng tot glad, ongeveer 15 seconden. Zet de machine aan, giet het mengsel in de vrieskom en laat het mixen tot het ingedikt is, ongeveer 50 – 60 minuten.

TREBS
COMFORT PRODUCTS

# MANUEL D'UTILISATION



# **Sorbetière**

MODELE : 21138

Lisez ce manuel avant d’utiliser l’unité et conservez-le à titre de référence.

**MANUEL D'UTILISATION**

Ceci est une sorbetière auto réfrigérée permettant la confection de sorbets et de glaces.
Pour garantir votre sécurité et le plaisir d'utilisation, lisez ce mode d'emploi avant toute utilisation.

**FICHE TECHNIQUE**

Numéro de modèle : 21138
Capacité : 1 litre
Tension : 220 – 240 V
Fréquence : 50 Hz.
Consommation d'énergie : 135 W.
Température : -18 – 35°C
Dimensions de l'unité : 385 X 285 X 320 (mm)
Dimensions de l'emballage : 446 X 344 X 378 (mm)
Poids net : 11 Kg
Poids brut : 12,4 Kg

**REMARQUES IMPORTANTES :**

L'utilisation de tout appareil électrique exige le respect de certaines mesures de sécurité élémentaires afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution, de brûlure ou d'autres blessures corporelles ou dommages matériels.

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation.
2. Vérifiez que la tension de votre installation est compatible avec celle figurant sur la plaque signalétique de l'unité et que la prise de courant murale que vous souhaitez utiliser est correctement mise à la terre.
3. En cas de détérioration du cordon d'alimentation, confiez son remplacement au fabricant, à son service de réparation ou à un technicien spécialisé afin de prévenir tout danger.
4. Lors de l'installation, veillez à ne pas retourner ce produit ou l'incliner d'un angle supérieur à 45°C.
5. Afin de prévenir toute électrocution, n'exposez pas le câble, la fiche ou les orifices de ventilation à de l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez l'unité après utilisation et avant de procéder au nettoyage de celle-ci.
7. Maintenez une distance de 8 cm autour de l'unité afin de garantir une ventilation adéquate.
8. N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
9. L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée à des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales, sensorielles réduites ainsi que celles manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité.
10. N'utilisez pas l'unité près de sources de flammes, d'une plaque chauffante ou d'une poêle.
11. Afin de ne pas endommager le compresseur, n'appuyez pas de manière répétée sur le commutateur d'alimentation (veillez à maintenir un intervalle de 5 minutes entre chaque pression de cette commande).
12. Afin de prévenir tout incendie et court circuit, n'insérez aucune feuille de métal ou autre objet conducteur dans l'unité.
13. Lors du retrait de la glace, ne tapez pas sur le cylindre ou le bord du cylindre afin de ne pas endommager celui-ci.
14. Ne mettez pas en marche l'unité avant d'avoir installé le cylindre et la lame.
15. La température des ingrédients est comprise entre 20°C et 30°C. Ne placez pas les ingrédients dans un congélateur, il n'est pas nécessaire ne pré-geler les ingrédients, insérer des ingrédients gelés peut bloquer la lame du mixeur.
16. Veuillez ne pas retirer le moteur de la lame lors de la confection de glaces.
17. Pour conserver la glace au frais une fois la confection de celle-ci terminée, retirez d'abord le moteur du mixeur.

Autrement ceci pourrait réduire la durée de service du moteur.
18. N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur.
19. N’utilisez aucun grattoir ou liquide abrasif pour nettoyer l’unité.
20. Veuillez conserver le mode d’emploi.

## PRESENTATION DES PIECES ET DES FONCTIONNALITES

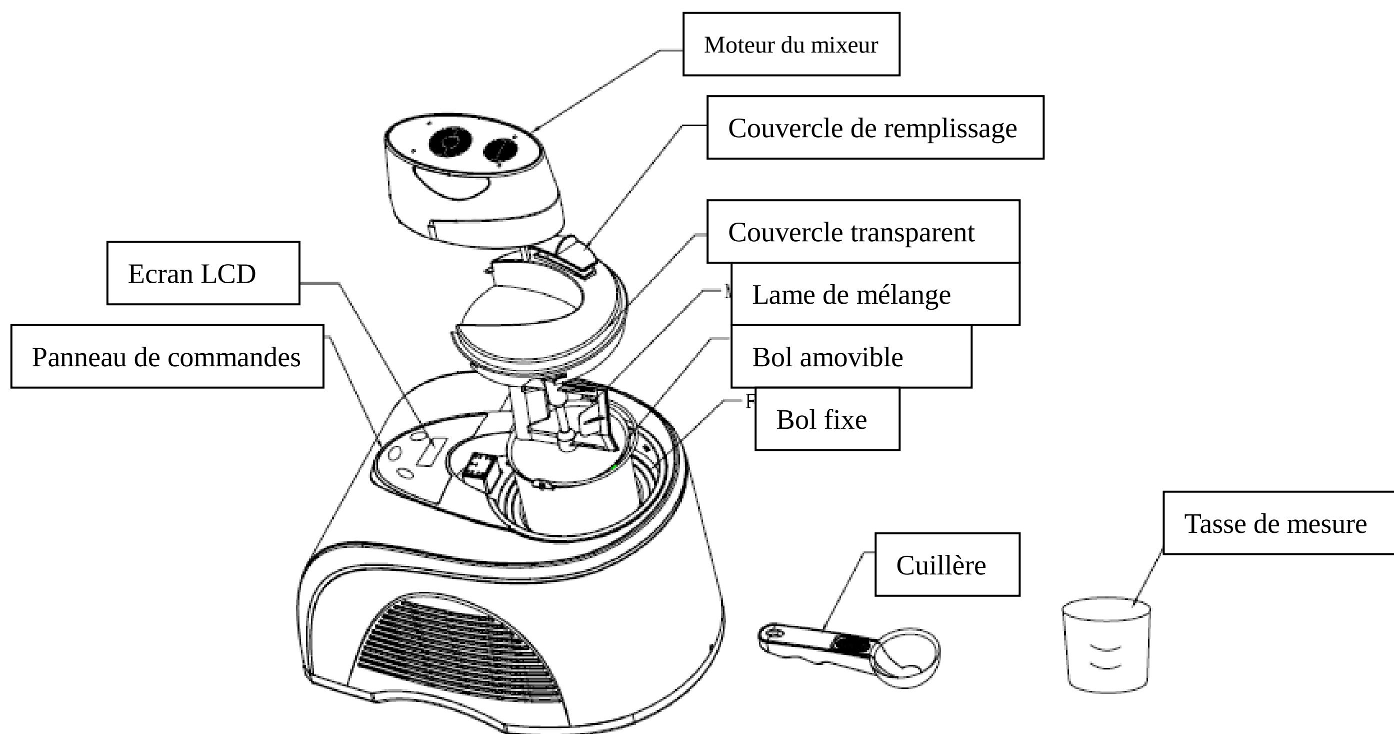



**Illustration 1- vue explosée**

## AVANT TOUTE CONFECTION DE GLACES

### Propreté

Avant toute utilisation, nettoyez entièrement les composants en contact avec le sorbet (incluant le bol fixe, le bol amovible, la lame de mixage, le couvercle transparent, le couvercle de remplissage, la tasse de mesure et la cuillère).

Préparation des ingrédients :

Préparez les ingrédients de votre recette ou d'une des recettes ci-dessous, versez les ingrédients préparés dans le bol amovible. Remarque : Ne congelez jamais le bol à l’avance dans votre réfrigérateur, car cette unité dispose d’un COMPRESSEUR INTEGRE permettant de geler les ingrédients de manière à former une glace.

### Assemblage

**Attention :** Assurez-vous que l’unité est débranchée.

**Important :** Installez toujours la sorbetière à l’endroit sur une surface plate de manière à tirer le meilleur parti du compresseur interne.

1. Placez le bol amovible sur le bol fixe.
2. Placez la lame de mélange dans le bol amovible.

3. Installez le couvercle transparent sur la partie supérieure des bols puis maintenez la lame du mixeur installée au centre du couvercle transparent.
4. Placez le couvercle de remplissage sur le couvercle transparent.
5. Installez le moteur du mixeur sur le couvercle transparent puis assurez-vous que l'axe du moteur se trouve dans l'orifice situé sur la partie supérieure de la lame de mélange.

**CONFECTION DE GLACES**

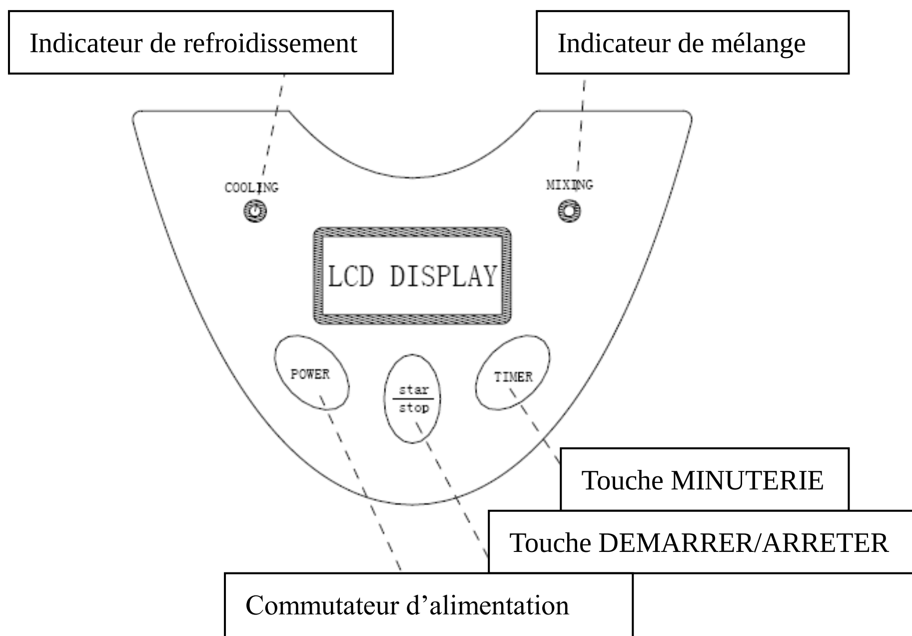



**Illustration.2-Panneau de commandes**

**Mise sous tension**
Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'unité correspond à celle de votre installation, raccordez ensuite la fiche du cordon à une prise de courant compatible.

**Mode opératoire des touches de fonction**

**Commutateur d'alimentation :** Une fois l'unité raccordée au secteur, appuyez sur le Commutateur d'alimentation pour mettre en marche l'unité, « 60:00 » s'affiche sur l'écran LCD, celle-ci représente la durée de programme par défaut.
**Touche [MINUTERIE] :** Les durées de programme suivantes sont disponibles : 10, 20, 30, 40, 50 et 60 minutes, vous pouvez sélectionner une durée via la touche [MINUTERIE]. Vous pouvez sélectionner la durée de votre choix. (La durée de programme par défaut est de 60 minutes).
**Touche [DEMARRER/ARRETER] :** Une fois la durée définie, appuyez sur la touche [DEMARRER/ARRETER] pour démarrer le programme. Le mixage démarre immédiatement, le témoin de fonctionnement VERT s'allume, le refroidissement commence deux minutes plus tard, le témoin de fonctionnement rouge s'allume alors. Une fois la durée expirée, l'unité s'arrête automatiquement, un bip est émis à dix reprises. « 00:00 » s'affiche sur l'écran LCD.
La fonction « Maintien au frais » s'active au bout de 10 minutes d'inactivité, celle-ci permet de maintenir votre glace au frais.

**La fonction Maintien au frais**

Le mode REFROIDISSEMENT (sans mixage) est actif pendant 10 minutes, celui-ci est activé toutes les dix minutes pendant une période maximale d'une heure, l'unité s'éteint ensuite.
**[Attention] :** Afin de prévenir toute électrocution, veillez à toujours éteindre l'unité après utilisation.

**Opérations de réglage**

**Arrêt momentané :** En cours de fonctionnement, il est possible d'arrêter l'unité en maintenant enfoncée la touche [DEMARRER/ARRETER] pendant 3 secondes ou en appuyant sur la touche [Alimentation].
**Réglage de la durée du programme (en cours de fonctionnement)** : Lorsque l'unité est allumée, vous pouvez rallonger la durée du programme en appuyant de manière répétée sur la touche [MINUTERIE] et augmenter ainsi la durée par incréments de 5 minutes jusqu'à un maximum de 60 minutes, la durée s'affiche sur l'écran LCD. La durée ne peut être décrémentée.

**Prolongation du programme (une fois le réglage de la durée terminé)**

Lorsque la durée prédéfinie (60 minutes, etc.) est écoulée et l'unité s'éteint, il est possible de sélectionner un nouveau programme (10/20/30/40/50/60 minutes) via la touche [MINUTERIE], appuyez à nouveau sur la touche [DEMARRER/ARRETER], l'unité fonctionne à nouveau pour la durée sélectionnée et s'arrête à nouveau, la fonction « Maintien au frais » préviendra tout dégivrage de votre glace.

**Contrôle du volume du mélange**
Afin de prévenir tout débordement et gaspillage, assurez-vous que le mélange ne dépasse pas 80% de la capacité du bol amovible (le mélange s'épaissit lors du mixage).

**RANGEMENT DES GLACES**
Retirez le sorbet puis placez celui-ci dans un autre récipient en utilisant une cuillère en plastique ou en bois, n'utilisez pas de cuillères en métal afin de ne pas endommager la paroi interne du bol amovible.

**REMARQUES**



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être déposé avec vos déchets ménagers au sein de l'UE. Afin de prévenir toute nuisance possible à l'environnement et la santé humaine causée par des dispositions de déchets incontrôlées, recyclez l'unité afin d'assurer la promotion de la réutilisation de ressources matérielles. Pour mettre au rebut votre unité, déposez celle-ci dans un point de collecte ou contactez votre revendeur. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité

**Service**
Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

**Trebs BV**
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

## RECETTES DE GLACES

### GLACE A LA VANILLE

Pour 10 mesures de ½ tasse.

- 1 tasse de lait entier
- 3/4 de tasse de sucre en poudre
- 2 tasses de crème riche en matière grasse
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille, pour le goût

Dans un bol de taille moyenne, utilisez un mixeur manuel ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre en poudre jusqu'à ce que celui-ci soit dissolu, 1 à 2 minutes sont nécessaires à vitesse faible. Mélangez la crème et la vanille. Mettez en marche l'unité, versez la mixture dans le bol via l'orifice prévue puis laissez mélanger pendant 50 à 60 minutes jusqu'à l'épaississement du mélange.

VARIATIANTES :

- Menthe avec pépites de chocolat : Remplacez la vanille par 1 à 1,5 cuillère à café d'extrait de menthe pure (pour le goût). Hachez votre barre de chocolat (4 onces) doux-amer ou sucré en petits morceaux égaux. Ajoutez le chocolat pendant les 5 dernières minutes de mixage.
- Noix de beurre : Faites fondre une noix de beurre non salé dans une poêle de 10 pouces. Ajoutez une tasse de noix de pécan découpée en morceaux et une cuillère à café de sel kasher. Cuire à moyenne chaleur jusqu'à ce que les noix de pécan soient légèrement marrons. Retirez la poêle du feu, mélangez (le beurre aura le goût de pécan et pourra être utilisé autrement). Laissez refroidir les noix de pécan. Ajoutez les noix de pécan pendant les 5 dernières minutes de mixage.
- Cookies et crème : Ajoutez 3/4 de tasse de gros morceaux de cookies ou de vos biscuits favoris (biscuits au chocolat, Oreos, Oreos à la menthe, etc.) pendant les 5 dernières minutes de mixage.

### GLACE AU CHOCOLAT

Pour 10 mesures de ½ tasse.

- 1 tasse de lait entier
- 1/2 de tasse de sucre en poudre
- 240 g ou 8 onces de chocolat doux-amer ou sucré (selon vos goûts),
- découpé en morceaux de ½ pouce.
- Une tasse et demie de crème riche en matière grasse
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Faites chauffer le lait entier jusqu'à ébullition (en utilisant une poêle ou un four à micro ondes). Dans un mixeur ou robot de cuisine muni de lames en métal, mixez à haute vitesse pour mélanger le sucre et le chocolat jusqu'à ce que le mélange soit consistant. Ajoutez le lait chaud, mélangez jusqu'à la consistance du mélange. Versez le tout dans un bol de taille moyenne puis laissez le mélange entièrement refroidir. Mélangez la crème et la vanille.
Mettez en marche l'unité, versez la mixture dans le bol via l'orifice prévue puis laissez mélanger pendant 50 à 60 minutes jusqu'à l'épaississement du mélange.

VARIANTES :

- Amandes et chocolat : Ajoutez 1/2 cuillère à café d'extrait d'amandes à l'extrait de vanille. Ajoutez 1/2 - 3/4 de tasse d'amandes ou d'amandes au chocolat découpées durant les 5 – 10 dernières minutes de gel.
- Biscuit au chocolat : Ajoutez 1/2 à 1 tasse de biscuits découpés en morceaux durant les 5 dernières minutes de gel.
- Fondant au chocolat : Ajoutez 1/2 à 1 tasse de biscuits découpés en morceaux durant les 5 dernières minutes de gel.  Tourbillon au marshmallow et au chocolat : Lors du retrait de

la glace du bol, recouvrez celle-ci de quelques cuillérées de votre chocolat favori et de crème de marshmallow (morceaux).

**GLACE A LA FRAISE**

Pour 10 mesures de ½ tasse.

- 250 g ou 1 pinte de fraises découpées et sans tige
- 3/2 cuillères à soupe de jus de citron frais
- 1 tasse de sucre, divisée
- 1 tasse de lait entier
- 2 tasses de crème riche en matière grasse
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille pure

Dans un petit bol, mélangez les fraises, le jus de citron et 1/3 de tasse de sucre, mélangez délicatement afin de laisser le jus pénétrer dans le fruit, laissez reposer 2 heures.

Dans un bol de taille moyenne, utilisez un mixeur manuel ou un fouet pour mélanger le lait et le sucre en poudre jusqu'à ce que celui-ci soit dissolu, 1 à 2 minutes sont nécessaires à vitesse faible. Mélangez la crème et le jus produit par les fraises et la vanille. Mettez en marche l'unité, versez la mixture dans le bol via l'orifice prévue puis laissez mélanger pendant 50 à 60 minutes jusqu'à l'épaississement du mélange. Ajoutez les fraises découpées pendant les 5 dernières minutes de gel.

Remarque : cette glace aura une couleur rose pâle de tendance naturelle ; pour une couleur rose foncée, ajoutez quelques gouttes de colorant rouge jusqu'à ce que vous obteniez la couleur désirée.

**SORBET AU CITRON FRAIS**

Pour 10 mesures de ½ tasse.

- 2 tasses de sucre
- 2 tasses d'eau
- 1 tasse de jus de citron frais
- 1 cuillère à soupe de zest de citron frais haché

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole moyenne, faites chauffer à chaleur moyenne-élevée jusqu'à ébullition. Baissez le feu puis laissez mijoter sans mélanger jusqu'à la dissolution totale du sucre, 3 à 5 minutes sont nécessaires. Laissez entièrement refroidir. Ceci est appelé du sirop, vous pouvez en confectionner davantage par la suite pour obtenir des sorbets au citron. Maintenez au frais jusqu'à consommation.

Une fois refroidi, ajoutez le jus et le zest de citron ; mélangez. Mettez en marche l'unité, versez le jus de citron dans le bol via l'orifice prévue puis laissez mélanger pendant 50 à 60 minutes jusqu'à l'épaississement du mélange.

Pour obtenir un zest de citron, utilisez un éplucheur pour retirer la peau colorée du citron.

VARIANTE :

Sorbet au pamplemousse rose : Remplacez le jus de citron par 1-1/2 tasse de jus de pamplemousse rose et le zest de citron par le zest de pamplemousse. Ajoutez 1/4 de tasse de sirop d'orgeat (le sirop d'orgeat est couramment utilisé pour confectionner des cocktails tels que le MaiTai ou le Scorpion et peut être trouvé dans le rayon des boissons apéritif de votre épicerie).

**YAHOURT GELE AU CHOCOLAT**

Pour 10 mesures de ½ tasse.

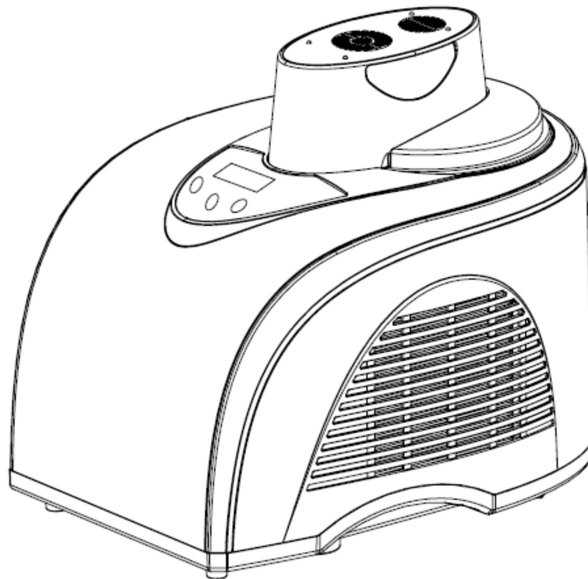
- 1 tasse de lait entier
- 180 g ou 6 onces de chocolat doux-amer ou sucré, découpé en petits morceaux
- 2 tasses de yaourt à la vanille pour régime minceur
- 1/4 de tasse de sucre en poudre

Mélangez le lait et le chocolat dans un mixeur ou robot de cuisine muni de lames de métal jusqu'à la consistance du mélange, 20 à 30 secondes sont nécessaires. Ajoutez le yaourt et

le sucre ; mélangez jusqu'à consistance, environ 15 secondes sont nécessaires. Mettez en marche l'unité, versez la mixture dans le bol via l'orifice prévue puis laissez mélanger pendant 50 à 60 minutes jusqu'à l'épaississement du mélange.

TRєBS
COMFORT PRODUCTS

BEDIENUNGSANLEITUNG



# Eismaschine

MODELL 21138

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts und bewahren Sie sie für zukünftiges Nachschlagen auf

**BEDIENUNGSHINWEISE**

Dieses Gerät dient der Zubereitung von Speiseeis und Sorbet.
Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch.

**SPEZIFIKATIONEN**

Modellnummer: 21138
Kapazität: 1 Liter
Netzanschluss: 220-240 V
Frequenz: 50 Hz
Leistungsaufnahme: 135 W
Kühltemperatur: -18~-35 ºC
Abmessungen: 385 x 285 x 320 mm
Abmessungen Verpackung: 446 x 344 x 378 mm
Nettogewicht: 11,0 kg
Bruttogewicht: 12,4 kg

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Bei der Benutzung eines Elektrogeräts achten Sie Bitten auf die Einhaltung der allgemeinen Sicherheitshinweise, um Feuer, Stromschlag und Verletzungen zu vermeiden:

1. Lesen Sie alle Bedienungshinweise vor Benutzung.
2. Achten Sie darauf, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt und dass die geerdete Steckdose einwandfrei funktioniert.
3. Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
4. Neigen Sie dieses Gerät nicht um mehr als 45º.
5. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen.
6. Nach Benutzung und vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Netzstecker.
7. Halten Sie zur Wärmeableitung 8 cm Abstand ringsum zu anderen Geräten.
8. Benutzen Sie nur mitgeliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
9. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Schützen Sie das Gerät vor Hitze und offenen Flammen (wie Herde und Kochplatten).
11. Lassen Sie zwischen dem Aus- und Einschalten wenigstens 5 Minuten verstreichen, um den Kompressor zu schonen.
12. Führen Sie keine metallischen Gegenstände in das Gerät ein.
13. Stoßen Sie das Gerät nicht hart an, wenn Sie das Speiseeis entnehmen.
14. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Eisbehälter oder Rührwerk eingesetzt sind.
15. Die Ausgangstemperatur der Zutaten sollte 25 ºC ±5 ºC betragen. Kühlen oder tiefkühlen Sie Zutaten nicht, bevor Sie sie in die Eismaschine geben.
16. Entnehmen Sie nicht die Motoreinheit während der Zubereitung.
17. Zur Verlängerung der Kühlwirkung nach der Zubereitung nehmen Sie bitte die Motoreinheit ab.
18. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
19. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder harte Gegenstände zum Reinigen.

20. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für zukünftiges Nachschlagen auf.

## BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN

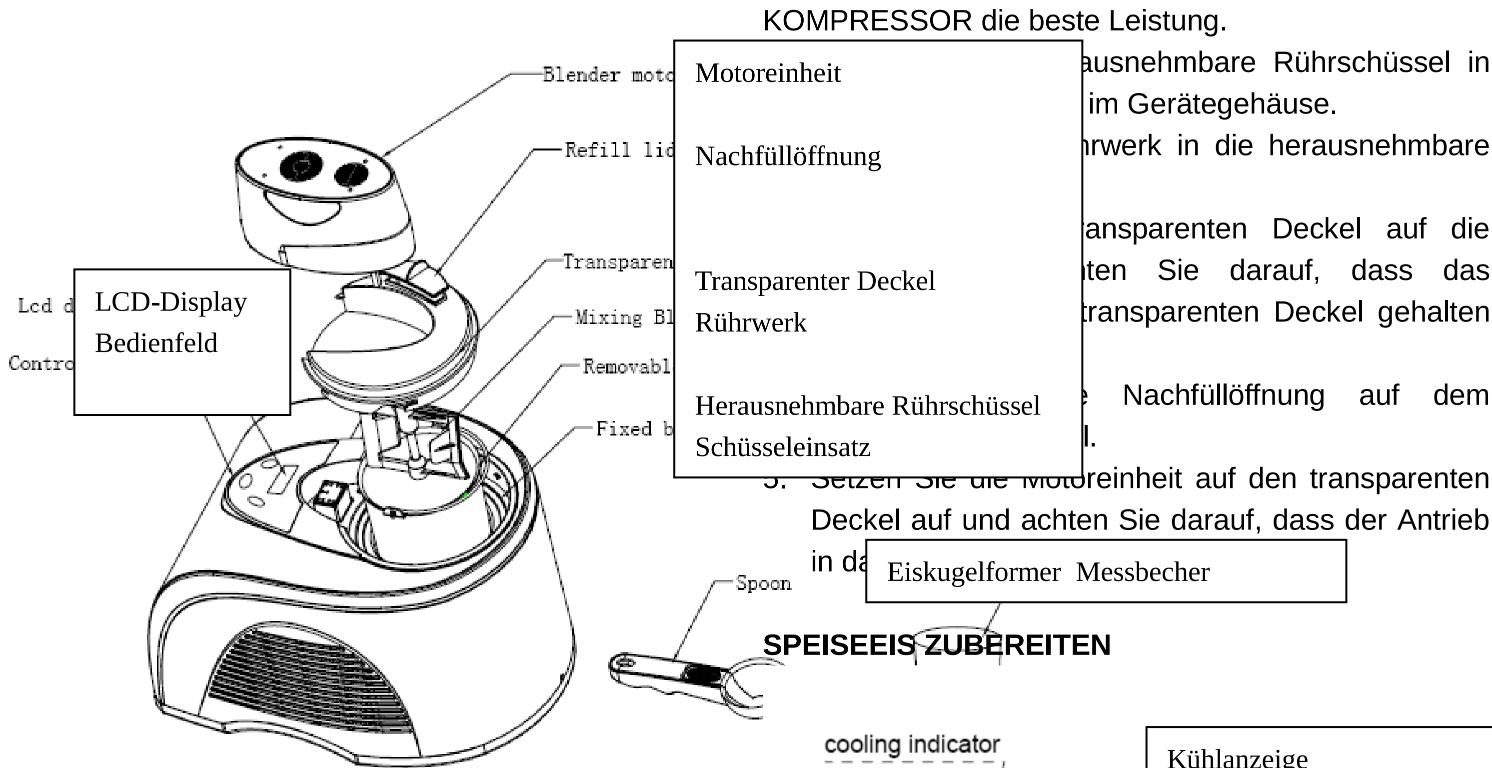



**Abbildung 1 – Explosionszeichnung**

## VOR DER SPEISEEISZUBEREITUNG

**Reinigung**

Waschen Sie vor Gebrauch alle Teile (transparenter Deckel, Rührwerk, herausnehmbare Rührschüssel, Schüsseleinsatz).

Rezept vorbereiten:

Bereiten Sie die Zutaten Ihres Rezepts vor und geben Sie alles in die herausnehmbare Rührschüssel. Bitte beachten Sie: Die Schüssel muss nicht im Gefrierschrank vorgekühlt werden, das Gerät hat einen EINGEBAUTEN KOMPRESSOR zum Abkühlen der Zutaten während der Zubereitung.

**Gerät zusammensetzen**

**Warnung:** Achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen ist.

**Wichtig:** Stellen Sie die Eismaschine aufrecht auf einer ebenen Arbeitsfläche auf, damit hat der KOMPRESSOR die beste Leistung.

...usnehmbare Rührschüssel in ... im Gerätegehäuse.

...rwerk in die herausnehmbare ...

...ansparenten Deckel auf die ...ten Sie darauf, dass das ...transparenten Deckel gehalten ...

... Nachfüllöffnung auf dem ...l.

5. Setzen Sie die Motoreinheit auf den transparenten Deckel auf und achten Sie darauf, dass der Antrieb in da...

## SPEISEEIS ZUBEREITEN

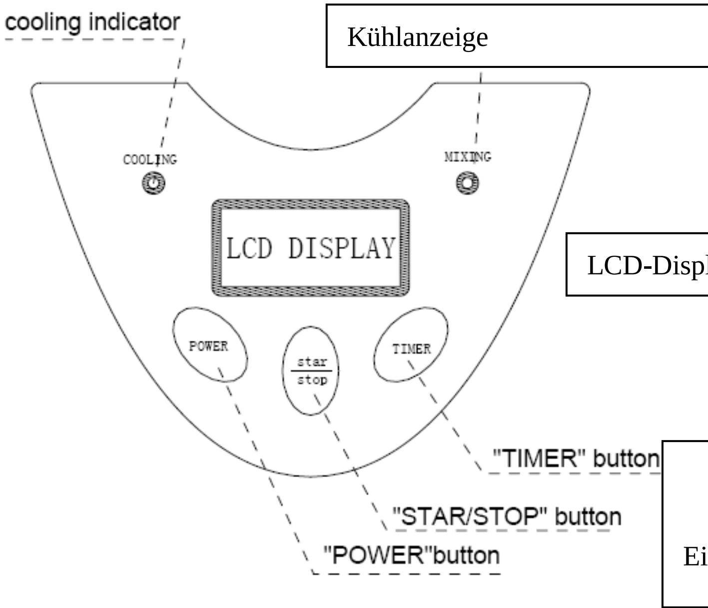



**Abbildung 2 – Bedienfeld**

**Netzanschluss**

Vergewissern Sie sich vor dem Netzanschluss, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

**Funktionstasten**

**[POWER]:** Nach dem Netzanschluss drücken Sie [POWER] zum Einschalten des Geräts, im LCD wird „60:00“ angezeigt. Die Standardbetriebszeit ist auf 60 Minuten eingestellt.
**[TIMER]:** Mit mehrfachem Tastendruck auf [TIMER] durchlaufen Sie die Betriebszeiten 10, 20, 30, 40, 50 und 60 Minuten (die Standardbetriebszeit beträgt 60 Minuten).
**[START/STOP]:** Nach der Zeiteinstellung drücken Sie [START/STOP], um die Zubereitung zu beginnen. Das Rührwerk schaltet sich ein und die GRÜNE Anzeige leuchtet auf. 2 Minuten später setzt die Kühlung ein und die ROTE Anzeige leuchtet auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt das Gerät 10 Signaltöne ab und im LCD wird „00:00“ angezeigt. Die Zubereitung ist beendet.
Wird das Gerät nun nicht ausgeschaltet oder das Speiseeis entnommen, so begibt sich die Eismaschine nach 10 Minuten in den „verlängerten Kühlmodus“, damit das Eis nicht schmilzt.

**Verlängerter Kühlmodus**

Die Eismaschine begibt sich für 10 Minuten in den KÜHLMODUS (kein Rührwerk), danach schaltet sie sich für 10 Minuten aus. Dieser Vorgang wiederholt sich für eine Stunde, bevor sich die Eismaschine schließlich in den Stand-by-Modus begibt.
**Vorsicht:** Ziehen Sie vor dem Herausnehmen des Speiseeises stets den Netzstecker.

**Betriebszeit ändern**

**Betrieb abbrechen:** Halten Sie [START/STOP] für 3 Sekunden gedrückt oder drücken Sie [POWER], um den Betrieb jederzeit abzubrechen.
**Betriebszeit ändern (während des Betriebs):** Während des Betriebs verlängern Sie mit Tastendruck auf [TIMER] die Betriebszeit bis zur Höchstzeit von 60 Minuten um jeweils 5 Minuten. Die Betriebszeit kann nur verlängert werden, nicht verkürzt.

**Betriebszeit ändern (nach Ablauf der Betriebszeit):** Nach Ablauf der voreingestellten Zeit (60 Minuten) begibt sich das Gerät zunächst in den Stand-by-Modus. Mögen Sie Ihr Eis etwas härter, so wählen Sie mit [TIMER] erneut die Betriebszeit (10/20/30/40/50/60 Minuten). Mit [START/STOP] wird der Betrieb beendet und das Gerät begibt sich in den „verlängerten Kühlmodus“.

**Füllmenge**
Füllen Sie Zutaten nur bis 80 % Füllhöhe in das Gerät ein, um ein Überlaufen der Rührschüssel zu vermeiden (das Speiseeisvolumen nimmt mehr Platz ein als die Zutaten).

**SPEISEEIS AUFBEWAHREN**
Nehmen Sie das zubereitete Speiseeis mit einem Kunststoff- oder Holzspatel aus dem Gerät und geben Sie es in ein Behältnis. Benutzen Sie keine Metallgegenstände, um die Rührschüssel nicht zu verkratzen.

**UMWELTHINWEISE**



Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Elektroaltgeräte müssen recycelt werden, um eine unkontrollierte Entsorgung zu vermeiden. Bitte geben Sie das Gerät zur Entsorgung bei einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab oder wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

**Kundendienst**
**SERVICE**
Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:
*TREBS Service*
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
**E-Mail:** trebs-service@t-online.de
**Internet: www.trebs-service.de**

CE

## REZEPTE FÜR SPEISEEIS

### VANILLEEIS

Für zehn Portionen á 120 ml

- 240 ml Vollmilch
- 180 ml Kristallzucker
- 480 ml Sahne
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt, nach Geschmack

In einer mittelgroßen Schüssel mit Handmixer oder Schneebesen Milch und Kristallzucker verrühren, bis sich der Zucker auflöst, ca. 1-2 Minuten bei niedriger Schaltstufe. Sahne und Vanille nach Geschmack einrühren. Eismaschine einschalten und Mischung durch die Nachfüllöffnung in die Rührschüssel geben. Etwa 50-60 Minuten rühren lassen, bis die Masse steif wird.

VARIATIONEN:

- Mintchips: Ersetzen Sie die Vanille mit 1 bis 1 ½ Teelöffeln Pfefferminzextrakt (nach Geschmack). Zerkleinern Sie 100 g Bitter- oder Zartbitterschokolade und geben Sie sie während der letzten 5 Minuten des Mixens hinzu.
- Butter-Pekannüsse: Schmelzen Sie ungesalzene Butter ein einer großen Pfanne und fügen Sie 240 g grob zerstoßene Pekannüsse und 1 Teelöffel Salz hinzu. Auf kleiner bis mittlerer Hitze erwärmen und regelmäßig umrühren, bis die Pekannüsse leicht gebräunt sind. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und gießen Sie die Butter ab (die Butter hat Pekannussgeschmack und kann für ein anderes Rezept verwendet werden). Lassen Sie die Pekannüsse vollständig abkühlen und geben Sie die gerösteten und gebutterten Nüsse während der letzten 5 Minuten des Mixens hinzu.
- Cookies & Cream: Geben Sie 180 g grob zerstoßene Kekse (Chocolate Chip, Oreos, Mint Oreos usw. nach Geschmack) während der letzten 5 Minuten des Mixens hinzu.

### GRUNDREZEPT SCHOKOLADENEISCREME

Für zehn Portionen á 120 ml

- 240 ml Vollmilch
- 120 ml Kristallzucker
- 240 g Bitter- oder Zartbitterschokolade in 10 mm Stücke zerbrochen
- 360 ml Sahne
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Vollmilch aufkochen, bis sie gerade am Rand Blasen schlägt (auf dem Herd oder in der Mikrowelle). In einem Standmixer im Impulsbetrieb Zucker und Schokolade verarbeiten, bis die Schokolade fein zerkleinert ist. Heiße Milch hinzufügen und weiter mixen, bis es geschmeidig und gleichmäßig vermischt ist. In mittelgroße Schüssel füllen und Schokoladenmischung vollständig abkühlen lassen. Sahne und Vanille nach Geschmack unterrühren.

Eismaschine einschalten und Mischung durch die Nachfüllöffnung in die Rührschüssel geben. Etwa 50-60 Minuten rühren lassen, bis die Masse steif wird.

VARIATIONEN:

- Chocolate Almond: ½ Teelöffel Mandelextrakt mit der Vanille hinzufügen. 120-180 g geröstete Mandeln oder zerstoßene Mandeln mit Schokoladenüberzug während der letzten 5-10 Minuten des Mixens hinzu.
- Chocolate Cookie: 120-240 g zerstoßene Kekse während der letzten 5 Minuten des Mixens hinzufügen.
- Chocolate Fudge Brownie: 120-240 g zerstoßene, einen Tag alte Brownies während der letzten 5 Minuten des Mixens hinzufügen.
- Chocolate Marshmallow Swirl: Beim Umfüllen des Speiseeises einen Klecks Schokoladensauce und einige Löffel Marshmallowcreme hinzufügen.

**FRISCHE ERDBEEREISCREME**

Für zehn Portionen á 120 ml

- 250 g frische Erdbeeren, in Scheiben und ohne Stiel
- 1 ½ Teelöffel frischer Zitronensaft
- 240 g Zucker
- 240 ml Vollmilch
- 480 ml Sahne
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

In einer kleinen Schüssel die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und 80 g Zucker vermengen; vorsichtig umrühren und die Erdbeeren im Saft 2 Stunden ziehen lassen.

In mittelgroßer Schüssel mit Handmixer oder Schneebesen mit der Milch und dem Zucker ca. 1-2 Minuten bei niedriger Schaltstufe verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne und angesammelten Erdbeer-/Vanillesaft unterrühren. Eismaschine einschalten und Mischung durch die Nachfüllöffnung in die Rührschüssel geben. Etwa 50-60 Minuten rühren lassen, bis die Masse steif wird. Geschnittene Erdbeeren während der letzten 5 Minuten des Mixens hinzufügen.

Bitte beachten Sie: Dieses Speiseeis hat ein „natürliches“ Aussehen von sehr blassem Rosa, für eine kräftigere Farbe fügen Sie vorsichtig einige Tropfen rote Speisefarbe hinzu, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

**FRISCHES ZITRONENSORBET**

Für zehn Portionen á 120 ml

- 480 g Zucker
- 480 ml Wasser
- 249 ml frischer Zitronensaft
- 1 Teelöffel fein zerkleinerte Zitronenschale*

Mischen Sie Zucker und Wasser in einem mittleren Topf und bringen Sie die Mischung auf mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen. Verringern Sie zu kleiner Hitze und köcheln Sie die Mischung ohne umzurühren für etwa 3-5 Minuten, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lassen Sie die Mischung vollständig abkühlen. Diesen Sirup können Sie jeweils in größerer Menge für zukünftige Zubereitung von frischem Zitronensorbet vorbereiten. Bitte kühl aufbewahren.

Nach dem Abkühlen Zitronensaft und Schale hinzufügen und unterrühren. Eismaschine einschalten und Mischung durch die Nachfüllöffnung in die Rührschüssel geben. Etwa 50-60 Minuten rühren lassen, bis die Masse steif wird.

Zum Schälen von Zitrone oder Limone benutzen Sie zunächst einen Gemüseschäler, um die farbige Schale zu entfernen.

VARIATIONEN:

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Ersetzen Sie den Zitronensaft und die Zitronenschale mit 360 ml frisch gepresstem pink Grapefruitsaft und 1 Teelöffel fein geschnittener Grapefruitschale. Fügen Sie 120 ml Orangensirup hinzu.

**GEFRORENER SCHOKOLADENJOGHURT**

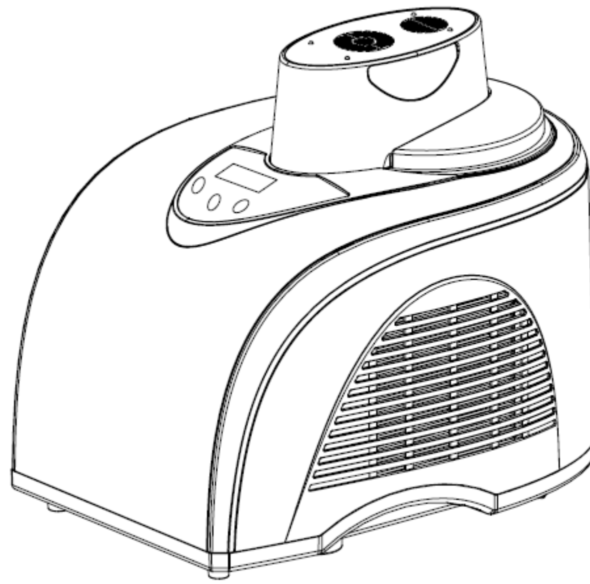
Für zehn Portionen á 120 ml

- 240 ml Vollmilch
- 180 ml ZERKLEINERTE Bitter- oder Zartbitterschokolade
- 480 ml Vanille-Magerjoghurt
- 60 g Zucker

Mischen Sie Milch und Schokolade für 20-30 Sekunden in einem Standmixer, bis die Masse geschmeidig ist. Fügen Sie Joghurt und Zucker hinzu und mixen Sie für weitere 15 Sekunden. Eismaschine einschalten und Mischung durch die Nachfüllöffnung in die Rührschüssel geben. Etwa 50-60 Minuten rühren lassen, bis die Masse steif wird.

TREBS
COMFORT PRODUCTS

# INSTRUCTION MANUAL



# Ice Cream Maker

MODEL: 21138

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

**INSTRUCTION MANUAL**

This is an automatic self-refrigerated frozen ice cream & sorbet maker.

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

**SPECIFICATIONS**

Model Number: 21138

Capacity: 1 Litre

Voltage: 220-240V

Frequency: 50 Hz

Power Consumption: 135 W

Cooling Temperature: -18~-35℃

Unit Dimensions: 385X285X320(mm)

Packing Dimensions: 446X344X378(mm)

N.W: 11.0 Kg

G.W: 12.4 Kg

**IMPORTANT NOTICES**

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label, and ensure the earthing of the socket is in good condition.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. Do not upend this product or incline it over a 45℃ angle.
5. To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in water or any other liquid.
6. Unplug the appliance after using or before cleaning.
7. Keep the appliance 8cm from other objects to ensure the good heat releasing.
8. Do not use the accessories which are not recommended by Manufacturer.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Do not use the appliance close by flames, hot plates or stoves.
11. Do not switch on the power button frequently (ensure 5min. interval at least) to avoid the damage of compressor.
12. Metal sheet or other electric objects are not allowed to be inserted into the appliance to avoid fire and short circuit.
13. When take out the ice cream, do not knock the barrel or edge of barrel to protect the barrel from damage.
14. Do not switch on the power before install well the barrel or ice cream blade.
15. The initial temperature of the ingredients is 25±5℃.Do not put the ingredients into freezer for pre-freeze, as it will easily make the blender blade blocked before the ice cream is in good condition.
16. Please do not remove the blender motor while making ice cream.
17. If you want to extend the cooling function after completing ice cream making program, the ice cream machine motor must be removed firstly. Otherwise it will shorten the life of machine motor.

18. Do not use outdoors.
19. Never clean with scouring powders or hard implements.
20. Please keep the instruction manual.

## PARTS & FEATURES

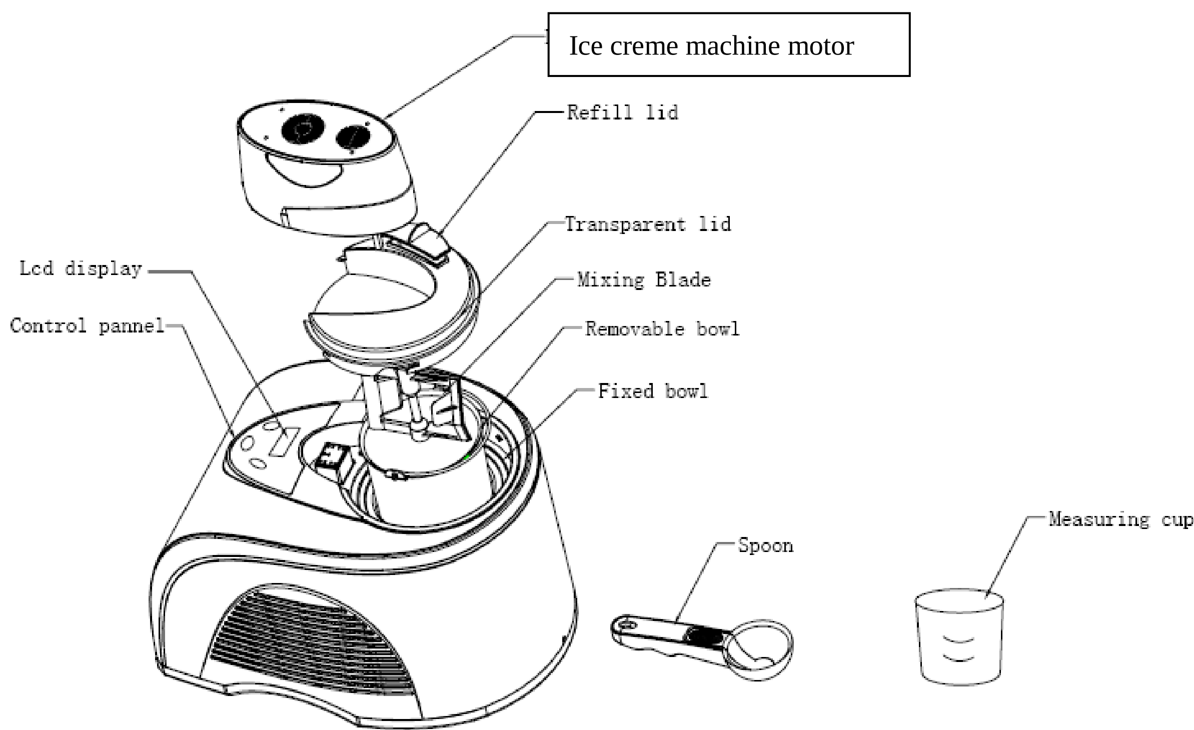



**Illustration 1-Exploded View**

## BEFORE MAKING ICE CREAM

### Cleanness

Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed bowl, removable bowl, mixing blade, transparent lid, refill lid, measuring cup and spoon).

Prepare recipe ingredients:
Prepare recipe ingredients from your own recipe or from the recipe booklet here, and pour the well prepared recipe ingredients into the removable bowl. Note: You do not need to freeze the bowl for hours in a freezer in advance, as this machine has a BUILT-IN COMPRESSOR that freezes the recipe ingredients in operation thus ensure the output of ice cream.

### Assembly

**Warning:** Please be sure the power cord is unplugged.
**Important:** Always place the Ice Cream Maker upright on a flat surface in order that the build-in COMPRESSOR can provide best performance.

1. Put the removable bowl into the fixed bowl in the machine body.

2. Place the mixing blade into the removable bowl.
3. Install the transparent lid on top of the bowls and keep the mixing blade fitted in the center of the transparent lid.
4. Place the refill lid onto the transparent lid.
5. Mount the blender motor onto the transparent lid and be sure the motor axis fitted into the hole in top of mixing blade.

**START MAKING ICE CREAM**

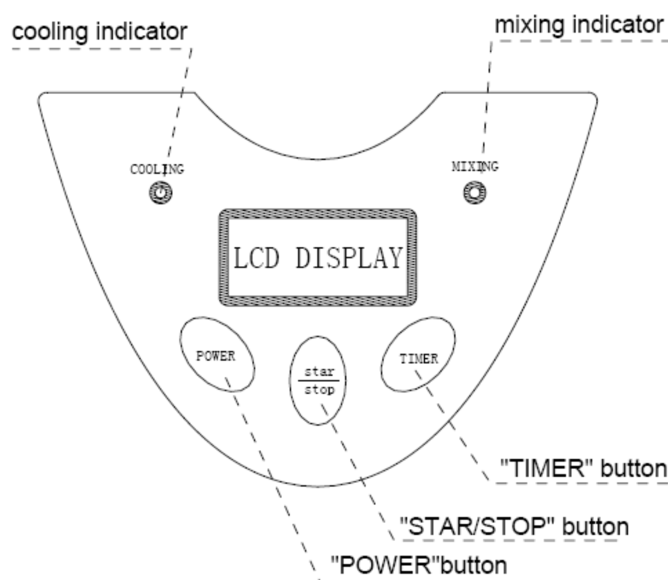



**Illustration.2-Control Panel**

**Connect to the electricity**

Check voltage to be sure that the voltage indicated on the rating label agrees with your home voltage, then plug into the correct socket.

**Operation of function buttons**

**[POWER] Button:** After connecting with the electricity, press the [POWER] button to electrify the machine and the LCD displays “60:00” which means the default operating time is 60 minutes.

**[TIMER] Button:** 10, 20, 30, 40, 50 and 60 minutes of operation time is optional and can be preset by repeatedly pressing [TIMER] Button. You can choose different operating time to your taste. (Default operating time is 60 minutes).

**[START/STOP] Button:** After the time set, press the [START/STOP] button to start. It begins mixing immediately and the GREEN indicator lights up, 2 minutes later it begins cooling and the RED indicator lights up. When the count-down ends, the operation automatically stops and it hears 10 times of “Di Di Di” sound. The LCD displays "00:00".

If no one seems to serve the ice cream or turn off the machine in 10 minutes, it automatically enters into a “Extended Cooling Function” to keep the ice cream not defrosted.

**Extended Cooling Function**

The machine runs the COOLING function(no mixing) for 10 minutes in every other 10 minutes, totally 1 hour, then returns to the initial default status(Electrified but no operation).
**[Caution]:** Always remember to unplug from outlet when you serve the finished ice cream to avoid an electric shock.

**Adjusting Operations**

**Break off Operation:** You can stop the machine by pressing the [START/STOP] Button for 3 seconds, or pressing the [Power] button for one time whenever the machine is running.
**Operating Time Adjusting(In Operation)**: Whenever the machine is running, you can add the operating time by repeatedly pressing the [TIMER] Button, 5 minutes added each pressing till it reaches the maximum 60 minutes displayed on the LCD. The time can only be increased but can not be reduced.

**Adding Time Operation (After Operating Time Finished)**

When the preset time (60 minutes etc.) finishes and the machine stops and returns to the initial default statues, if you like a harder consistency, you can once again select an operating time (10/20/30/40/50/60 minutes) by pressing [TIMER] button, then again press the [START/STOP] button in turn, the machine will continue to run down the time you selected and then stops and again enters into the "Extended Cooling Function" to keep the ice cream not defrosted.

**Controlling the Volume of the Ingredients**
To avoid overflow and waste, please make sure that the ingredients do not exceed 80% of capacity of the removable bowl(Ice cream expands when being formed)

**STORAGE OF ICE CREAM**
Remove finished ice cream into another container using a plastic scoop or a wooden spoon, do not use a metal scoop avoiding scratch on the inside removable bowl.

**NOTES**



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Service**
If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

**Trebs BV**
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

## CREAM RECIPES

### VANILLA ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

- 1 cup whole milk
- 3/4 cup granulated sugar
- 2 cups heavy cream
- 1 /2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Turn machine on, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

VARIATIONS:

- Mint Chip: Omit the vanilla and replace with 1 to 1-1/2 teaspoons pure peppermint extract (to taste). Chop your favorite 4-ounce bittersweet or semi-sweet chocolate bar into tiny uneven pieces. Add the chopped chocolate during the last 5 minutes of mixing.
- Butter Pecan: Melt 1 stick unsalted butter in a 10-inch skillet. Add 1 cup roughly chopped pecans and 1 teaspoon kosher salt. Cook over medi-um-low heat, stirring frequently until the pecans are lightly browned. Remove from the heat, strain (the butter will have a pecan flavor and may be reserved for another use). Allow the pecans to cool completely. Add the toasted buttered pecans during the last 5 minutes of mixing.
- Cookies & Cream: Add 3/4 cup coarsely chopped cookies or your favorite candy (chocolate chip, Oreos., Mint Oreos., etc.) during the last 5 minutes of mixing.

### CHOCOLATE ICE CREAM

Makes ten 1/2-cup servings.

- 1 cup whole milk
- 1/2 cup granulated sugar
- 240g or 8 ounces bittersweet or semi-sweet chocolate (your favorite),
- broken into 1/2-inch pieces
- 3/2 cups heavy cream
- 1 teaspoon pure vanilla extract

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (thismay be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste.
Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through
ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

VARIATIONS:

- Chocolate Almond: Add 1/2 teaspoon pure almond extract along with the vanilla. Add 1/2 - 3/4 cup chopped toasted almonds or chopped chocolate-coated almonds during the last 5 – 10 minutes of freezing.
- Chocolate Cookie: Add 1/2 - 1 cup chopped cookies during the last
- 5 minutes of freezing.
- Chocolate Fudge Brownie: Add 1/2 - 1 cup chopped day old brownies during the last 5 minutes of freezing. Chocolate Marshmallow Swirl: When removing the ice cream to a container for freezing, layer it with dollops of your favorite chocolate sauce and scoops of marshmallow crème (fluff).

**FRESH STRAWBERRY ICE CREAM**

Makes ten 1/2-cup servings.

- 250g or 1 pint fresh ripe strawberries, stemmed and sliced
- 3/2 tablespoons freshly squeezed lemon juice
- 1 cup sugar, divided
- 1 cup whole milk
- 2 cups heavy cream
- 1 teaspoon pure vanilla extract

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 1/3 cup of the sugar; stir gently and allow to the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk
and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1 – 2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of freezing.

Note: this ice cream will have a "natural" appearance of very pale pink; if a deeper pink is desired, sparingly add drops of red food coloring until desired color is achieved.

**FRESH LEMON SORBET**

Makes ten 1/2-cup servings.

- 2 cups sugar
- 2 cups water
- 1 cup freshly squeezed lemon juice
- 1 tablespoon finely chopped lemon zest *

Combine the sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3 – 5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

When cool, add the lemon juice and zest; stir to combine. Turn the machine ON, pour the lemon mixture into freezer bowl through ingredient spout and mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

When zesting a lemon or lime use a vegetable peeler to remove the colored part of the citrus rind.

VARIATION:

Fresh Pink Grapefruit Sorbet: Substitute 1-1/2 cups freshly squeezed pink grapefruit juice for the lemon juice, and 1 tablespoon finely chopped grapefruit zest for the lemon zest. Add 1/4 cup Orgeat Syrup to the mixture (Orgeat Syrup is used for cocktails such as a MaiTai or Scorpion and can be found with the drink mixers in most grocery stores).

**CHOCOLATE FROZEN YOGURT**

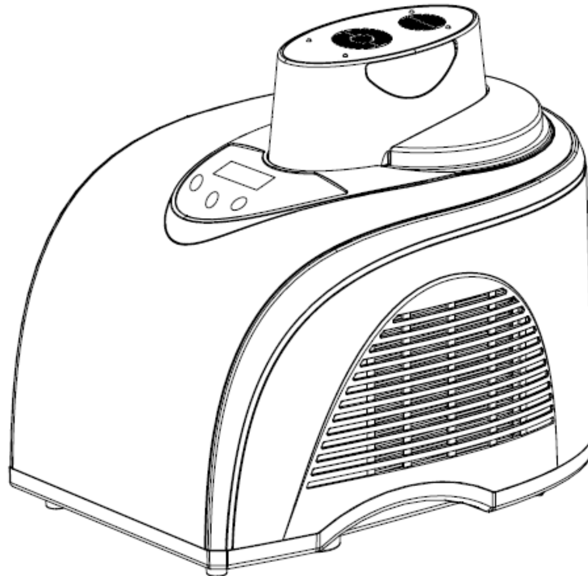
Makes ten 1/2-cup servings.

- 1 cup whole milk
- 180g or 6 ounces bittersweet or semisweet chocolate, chopped
- 2 cups low-fat vanilla yogurt
- 1/4 cup sugar

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, 20 – 30 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Turn the machine ON, pour mixture into freezer bowl through ingredient spout and let mix until thickened, about 50 – 60 minutes.

TREBS
COMFORT PRODUCTS

BRUKSANVISNING



# Glassmaskin

MODELL: 21138

Läs detta häfte noga innan användning och spara den för framtida bruk

**BRUKSANVISNING**

Detta är en automatisk självkyld isglass och sorbet maskin.

För din säkerhet och fortsatt nöje av denna produkt, läs alltid bruksanvisning noga innan du påbörjar användning.

**SPECIFIKATIONER**

Modellnummer: 21138
Kapacitet: 1 Liter
Spänning: 220-240V
Frekvens: 50 Hz
Strömförbrukning: 135 W
Kyltemperatur: -18~-35℃
Dimensioner: 385X285X320(mm)
Förpackningsmått: 446X344X378(mm)
Nettovikt: 11.0 Kg
Bruttovikt: 12.4 Kg

**VIKTIG INFORMATION**

När du använder en elektrisk apparat ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas för att minska risken för brand, elektriska stötar och / eller skada, inbegripet följande:

1. Läs alla instruktioner före användning.
2. Se till att spänningen är kompatibel med det spänningsområde som anges på märkplåten, och se till att det jordade uttag är i gott skick.
3. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dess servicerepresentant eller liknande.
4. Vänd inte maskinen upp och ned eller luta den över 45 graders vinkel.
5. För att skydda mot elektriska stötar, häll inte vatten på sladden, kontakten eller ventilationen, sänk inte ned apparaten i vatten eller annan vätska.
6. Koppla ur apparaten efter användning eller före rengöring.
7. Placera apparaten minst 8 cm från andra föremål för att säkerställa god ventilation.
8. Använd inte tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren.
9. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
10. Använd inte apparaten i närheten av eld, heta plattor eller kaminer.
11. Slå inte på strömbrytaren för ofta (minst 5 minuter emellan) för att undvika skador på kompressorn.
12. Metalldelar eller andra elektriska föremål får inte föras in i apparaten för att undvika brand och kortslutning.
13. När du tar ut glassen, slå inte behållaren eller kanten på behållaren för att skydda den från skador.
14. Slå inte på strömmen förrän du har monterat behållaren eller glassbladet.
15. Den initiala temperaturen på ingredienserna är 25±5 grader. Placera inte ingredienserna i frysen eftersom det kommer att kunna orsaka att bladet blockeras innan glassen är färdig.
16. Avlägsna inte blandningsmotorn under tiden som glass tillverkas.
17. Om du vill kyla glassen ytterligare efter att maskinen avslutat sitt arbete så måste du motorn tas bort först. Annars kommer det att förkorta livslängden på motorn.
18. Använd inte maskinen utomhus.
19. Rengör aldrig med skurpulver eller hårda redskap.
20. Spara bruksanvisningen.

## DELAR & FUNKTIONER

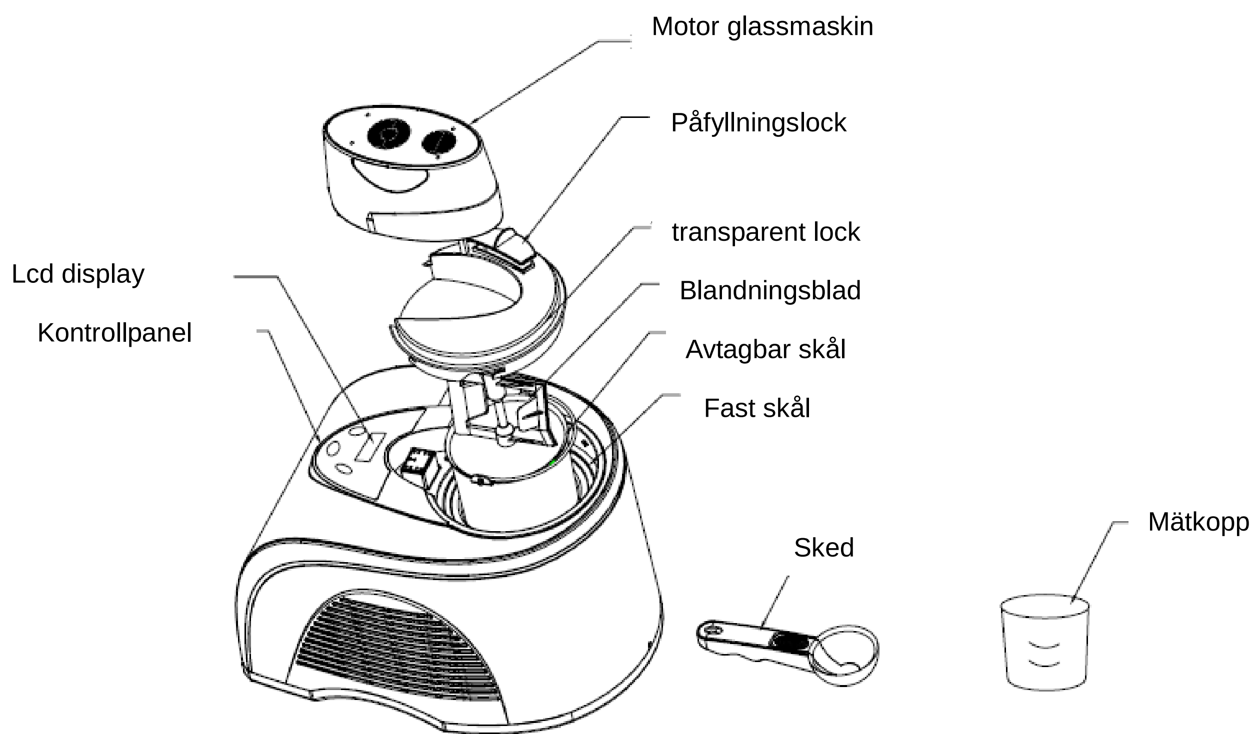



**Illustration 1-sprängskiss**

## INNAN DU BÖRJAR GÖRA GLASS

**Renhet**
Före användning, tvätta noga alla delar som kommer i kontakt med glassen (inklusive den fasta skålen, den avtagbara skålen, blandningsblad, transparent lock, påfyllningslock, mätkopp och sked).

Förbered ingredienser:
Förbered ingredienser från ditt eget recept eller från recepten nedan, häll väl förberedda ingredienser i skålen. OBS: du behöver inte frysa skålen i timmar i förväg då denna maskin har en inbyggd kompressor som fryser ingredienserna under drift för att säkerställa tillverkningen av glass.

**Montering**
**Varning:** Se till att nätkabeln är urkopplad.
**Viktigt:** Placera alltid glassmaskinen på en plan yta för att kompressorn ska få bästa prestanda.

1. Sätt den löstagbara skålen i den fasta skålen i maskinhuset.
2. Sätt i blandningsbladet i den löstagbara skålen.
3. Sätt på det genomskinliga locket ovanpå skålarna och ha blandningsbladet monterat i mitten av det genomskinliga locket.
4. Placera påfyllningslocket på det transparenta locket.
5. Montera blandarmotorn på det transparenta locket och se till att motoraxeln passar i hålet på toppen av

blandningsbladet.

## PÅBÖRJA TILLVERKNING AV GLASS

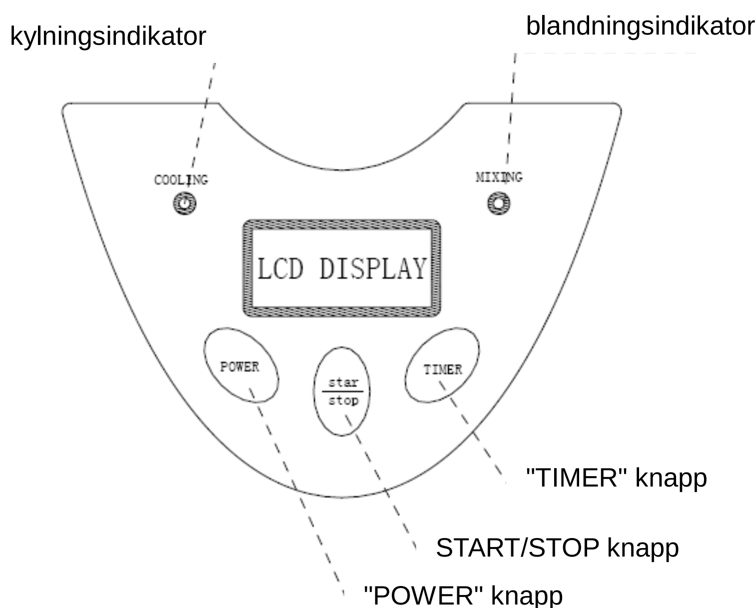



**Illustration.2-Kontrollpanel**

### Anslut till elnätet

Se till att spänningen är kompatibel med det spänningsområde som anges på märkplåten, och sätt in kontakten i rätt uttag.

### Användning av funktionsknappar

**[POWER] Knapp:** Efter anslutning till elnätet, tryck på [POWER] knappen för att elektrifiera maskinen och LCD displayen visar "60:00" vilket betyder att drifttiden som standard är satt till 60 minuter.
**[TIMER] Knapp:** 10, 20, 30, 40, 50 och 60 minuter är valbart och kan ställas in genom att upprepade gånger trycka på [TIMER] knappen. Du kan välja olika drifttider efter din smak. (Standard drifttid är 60 minuter).
**[START/STOP] Knapp:** Efter att tiden är inställd, tryck på [START/STOP] knappen för att starta. Den börjar omedelbart att blanda och den GRÖNA indikatorn tänds, 2 minuter senare börjar kylprocessen och den RÖDA lampan tänds. När nedräkningen avslutas kommer processen automatiskt att stanna och "pip pip pip" hörs 10 gånger. LCD displayen visar "00:00".
Om ingen verkar servera glassen eller stänga av maskinen efter 10 minuter, så går den automatiskt över till en "utökad kylning" för att motverka att glassen tinar.

### Utökad kylning

Maskinen kör kylfunktionen (ingen blandning) i 10 minuter var 10e minut i totalt 1 timme, sedan återgår den till standardstatus (strömförsedd men ingen funktion).
**[Varning]:** Kom alltid ihåg att dra ur vägguttaget när du serverar den färdig glassen för att undvika elektrisk stöt.

**Justeringsmoment**

**Avbrytningsmoment:** Du kan stoppa maskinen genom att trycka på [START/STOP] knappen i 3 sekunder eller trycka på [Power] knappen en gång när maskinen är igång.
**Tidsjustering (under drift)**: Närhelst maskinen är igång kan du ändra drifttiden genom att upprepade gånger trycka på [TIMER] knappen, 5 minuter adderas för varje tryck tills att maximalt 60 minuter visas på displayen. Tiden kan endast förlängas, men kan inte reduceras.

**Tidsjustering (efter att blandning är avslutad)**

När den förinställda tiden (60 minuter etc.) har fortlöpt så stannar maskinen och återgår till standardläge, om du vill ha en fastare konsistens så kan du återigen välja blandningstid (10/20/30/40/50/60 minuter) genom att trycka på [TIMER] knappen, sedan återigen trycka på [START/STOP] knappen, maskinen kommer att fortsätta köra den tid som angetts och slutar sedan och går åter igen in i "uttökad kylfuntktion" för att inte glassen inte ska börja smälta.

**Kontrollera volymen av ingredienserna**
För att undvika översvämmning, se till att ingredienserna inte överstiger 80% av kapaciteten av den löstagbara skålen (glass expanderar när den bildas)

**LAGRING AV GLASS**
Avlägsna den färdiga glassen och förvara den i en annan behållare med hjälp av plastskopa eller träsked, använd inte metallskopa för att undvika att repa insidan på den löstagbara skålen.

**NOTES**



Denna märkning betyder att produkten inte ska kastas tillsammans med annat hushållsavfall i hela EU. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinning ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återvinna din begagnade enhet, använd återvinningsstation och insamling eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta denna produkt för säker miljö- och återvinning.

CE

## GLASSRECEPT

### VANILJGLASS

Gör tio 1/2-koppars portioner.

- 1 kopp mjölk
- 3/4 koppar strösocker
- 2 koppar grädde
- 1 /2 tsk rent vaniljextrakt, efter smak

I en medelstor skål, använd en stavmixer eller en visp för att blanda mjölk och strösocker tills sockret har löst sig, ca 1-2 minuter på låg hastighet. Rör i grädde och vanilj efter smak. Sätt på maskinen, häll i blandningen i frysningsskålen genom ingredienspipen och blanda tills den tjocknat, ca 50-60 minuter.

VARIATIONER:

- Mintchip: utelämna vaniljen och ersätt med 1 till 1 1/2 tsk ren pepparmyntsextrakt (efter smak). Hacka din favorit mörk eller ljus choklad i små bitar. Tillsätt den hackade chokladen under de sista 5 minuterna av blandningen.
- Smör pekan: Smält en stav osaltat smör i en stekpanna. Tillsätt 1 dl grovt hackade pekannötter och bryn lätt. Ta bort från värme, sila (smöret kommer ha en smak av pekan och kan sparas för annan användning). Låt pekannötterna svalna helt. Tillsätt pekannötterna under de sista 5 minuterna av blandningen.
- Kakor & Grädde: Tillsätt 3/4 kopp grovhackade kakor eller ditt favoritgodis (choklad chip, oreos, mint oreos, osv.) under de sista 5 minuterna av blandningen..

### CHOCOLATE ICE CREAM

Gör tio 1/2-koppars portioner.

- 1 kopp mjölk
- 1/2 kopp strösocker
- 240g  mörk eller ljus choklad (din favorit).
- brutna i centimeterstora bitar
- 3/2 koppar grädde
- 1 tesked rent vaniljextrakt

Värm mjölken tills det att den bara bubblar kring kanterna (detta kan göras på spisen eller i mikrovågsugn). Blanda sockret med chokladen i en mixer eller matberedare tills det att chokladen är mycket finhackad. Tillsätt den varma mjölken, blanda till en smidig massa. Lägg över blandnigen i en skål och låt svalna helt. Rör i grädde och vanilj efter smak. Sätt på maskinen, häll i blandningen i frysningsskålen genom ingredienspipen och blanda tills den tjocknat, ca 50-60 minuter

VARIATIONER:

- Choklad mandel: tillsätt 1/2 tesked rent mandelextrakt tillsammans med vanilj. Tillsätt 1/2 - 3/4 kopp med hackad rostad mandel eller hackade mandlar med chokladöverdrag, tillsätt under de sista 5 minuterna av blandningen.
- Chokladkex: Tillsätt 1/2 - 1 kopp av hackade chokladkex under de
- 5 sista minuterna av blandning.
- Choklad Fudge Brownie: Tillsätt 1/2 - 1 cup hackade dagsgamla brownies under de sista 5 minuterna av blandning.
- Chocolate Marshmallow Virvel: När du flyttar över glassen i en annan behållare för frysning, täck den med din favorit chokladsås och skopor av marshmallow kräm.

**FÄRSK JORDGUBBSGLASS**

Gör tio 1/2-koppars portioner.

- 250g färska jordgubbar, skivade och rörda
- 3/2 matskedar färskpressad citronsaft
- 1 kopp socker
- 1 kopp mjölk
- 2 koppar grädde
- 1 tesked rent vaniljextrakt

I en liten skål, blanda jordgubbar med citronsaft och 1/3 kopp socker, rör om försiktigt och låt jordgubbarna vila i blandningen i 2 timmar. I en medelstor skål, använd en handmixer eller vispa för hand mjölken och strösocker tills sockret har löst sig, ca 1-2 minuter på låg hastighet. Rör i grädde och eventuellt juice från jordgubbar och vanilj. Sätt på maskinen, häll ner blandningen i frysskålen genom ingredienspipen och låt blandas tills det tjocknar, ca 50-60 minuter. Tillsätt skivade jordgubbar under de sista 5 minuterna av blandning.

Observera: Denna glass kommer att ha ett "naturligt" utseende, ljusrosa i färgen, om en djupare rosa färg önskas, tillsätt försiktigt röd karamellfärg tills det att önskad färg uppnåts.

**FÄRSK CITRONSORBET**

Gör tio 1/2-koppars portioner.

- 2 koppar socker
- 2 koppar vatten
- 1 kopp färskpressad citronsaft
- 1 msk finhackat rivet citronskal *

Blanda socker och vatten i en medelstor kastrull och koka upp på medelhög värme. Sänk värmen till låg och sjud utan omrörning tills sockret löser sig, ca 3-5 minuter. Låt svalna helt. Detta kallas för en enkel sirap, och kan göras i större mängder för att ha tillgängligt när man vill göra citronsorbet. Förvara i kylskåp. Låt svalna, tillsätt citronsaft och skal, rör om. Sätt på maskinen häll citronblandningen i frysningsskålen genom ingredienspipen och blanda tills det tjocknar, ca 50-60 minuter.

Använd en grönssaksskalare för att skala bort ett lager på citronen.

VARIATION:

Färsk rosa grapefruktssorbet: Ersätt med 1-1/2 koppar färskpressad rosa grapefruktsjuice för citronsaften och 1 msk finhackat grapefruktsskal. Tillsätt 1/4 kopp Oregat sirap till blandningen (Oregat sirap används för cocktails såsom Maitai eller Scorpion och kan hittas i de flesta matbutiker vid avdelningen för drinkmixar).

**FRYST CHOKLADYOGHURT**

Gör tio 1/2-koppars portioner.

- 1 mjölk
- 180g mörk eller ljus choklad, hackad
- 2 koppar vaniljyoghurt light
- 1/4 kopp socker

Blanda mjölk och choklad i en mixer eller matberedare utrustad med metallblad och blanda tills smidig, 20-30 sekunder. Tillsätt yoghurt och socker, blanda ca 15 sekunder. Sätt på maskinen, häll i blandningen genom ingredienspipen och låt blanda tills det tjocknat, ca 50-60 minuter.